40e Année. — Tome LXXVIII N° 2012 Paris, 19 Janvier 1933

REVUE DE VITICULTURE

HISTOIRE DE L'INVASION PHYLLOXERIQUE ET DE LA RECONSTITUTION DU VIGNOBLE EN ITALIE (1)

Les résultats de la lutte directe contre le Phylloxéra (application du mode de destruction avec le sulfure de carbone) exercée en Italie et à l'étranger démontrèrent son efficacité, quant à la destruction des légères infections, empêchant ou retardant, dans leur début, la rapide diffusion du mal dans d'autres zones viticoles indemnes, mais démontrèrent aussi l'impossibilité de vaincre tout à fait le mal lui-même. De façon que la seule chance de salut pour la viticulture européenne était l'emploi de vignes américaines résistantes.

Le Ministère de l'Agriculture, accueillant les votes des Commissions parlementaire et consultative pour le Phylloxéra, pourvoyait à l'institution de nombreuses pépinières. De façon qu'en plus des grandes pépinières venues de semis, de Rome, Palerme, Asti et Acireale, il en fit établir de moindres, avec des boutures provenant de plants cultivés en Italie aux Ecoles d'Agriculture de Cesena, Macerata, Allanno, Cosenza, Pozzuolo del Friuli, Fabriano, Eboli, Portici, Brescia, Montepulciano, Ascoli Piceno, Firenze, Alba, Conegliano, Avellino, Lecce, Catanzaro, Pesaro, Borgonova, Scerni et Rome.

Jusqu'en 1883, on distribua 3.089 kilogr. de semences, 185.800 boutures, 11.300 marcottes des meilleures espèces et variétés des vignes américaines (Aestivalis, Taylor, Vialla, Clinton, Cunningham, Solonis, Riparia, Rupestris, Berlandieri, Jacquez, etc., etc.), avec lesquelles on commença les essais relatifs à la résistance au Phylloxéra, à l'adaptation au terrain, à la greffe, etc., etc., et on prépara ainsi des moyens sûrs pour refaire les vignobles que l'action délétère du parasite allait inévitablement détruire. Dans l'année 1884, tout en poursuivant les études et les expériences sur les convenances techniques et économiques pour l'application du mode curatif des vignes infestées, on amplifia le mode destruction des centres phylloxériques d'une façon plus sûre, en essayant d'empêcher ou de retarder la rapide propagation de l'insecte dans les zones indemnes.

Un décret royal du 13 avril 1884 réorganisa la Commission consultative pour les maladies des plantes, appelant à en faire partie les membres de la Commission parlementaire. Un autre décret royal de juin 1884 étendit à la Sicile et à

(1) Voir *Revue*, n° 2010, page 5.

la Sardaigne la défense d'exporter les plants ou parties de ces plants et les matières favorables à la propagation du parasite.

Contemporairement à la lutte dirigée contre le Phylloxéra, grâce à l'inspection des vignobles et à la destruction des centres phylloxérés, on intensifia l'étude des plants américains.

Aux pépinières déjà existantes, au nombre de 31 dans les écoles spéciales et pratiques d'agriculture, pour l'étude et les expériences d'adaptation, la pratique de la greffe, l'affinité, etc., on ajouta en 1884 les pépinières d'Imola, Tode, Nulvi et Padoue, et on distribua environ 800 kilogr. de semences de l'espèce Riparia et 15.000 boutures.

Les explorations phylloxériques donnèrent des résultats négatifs dans les provinces de Naples, Catanzaro, Lecce, Modène, Acquila, Salerno et Urbina, et mirent en évidence l'importance des infections en Sicile, Sardaigne et dans les provinces de Reggio Calabria. Ces infections intéressaient plusieurs centaines d'hectares de vignobles répandus sur des centaines de kilomètres carrés, de façon que les difficultés techniques et financières, souvent insurmontables, empêchèrent d'adopter dans ces localités le mode de destruction, avec probabilité de succès, pour toutes les infections découvertes.

La Commission consultative établit au contraire que, dans la campagne phylloxérique de 1884, on poursuivrait la lutte à outrance dans les provinces septentrionales. On combattrait avec le mode de destruction, et dans le but de retarder la marche de l'insecte, seulement les foyers périphériques du territoire infesté des provinces de Messine, Caltanisetta, Girgenti, Catania, Reggio Calabria et Sassari. Ces foyers menaçaient de grandes régions viticoles qui étaient considérées indemnes, d'après un avis solidement fondé de ladite Commission. Les résultats des explorations effectuées en 1884 sont résumés dans le tableau suivant :

	Superficie explorée		Nombre des centres découverts.
	reconnue indemne.	reconnue infestée	
Province de Como.....	1.899,99 00	0,65 44	59
— — Milano.....	14.684,71 12	0,00 02	1
— — Porto Maurizio.....	2.497,93 45	0,29 70	72
— — Reggio Calabria....	1.421,28 46	3,81 53	93
— — Caltanisetta.....	2.416,36 08	0,31 46	98
— — Messina.....	1.989,86 18	1,42 52	82
— — Girgenti	376,11 82	0,05 87	25
— — Siracusa.....	1.894,89 67	30,56 93	15
— — Catania.....	2.500,01 25	(a)	162
— — Sassari.....	916,91 34	0,82 86	35
Totaux..... Ha	30.507,08 34	37,96 33	612

(a) Infections dispersées dans tout le territoire et indéterminables.

Dans l'année 1885, devant les nouvelles infections graves et dans l'impossibilité d'empêcher le mal de s'étendre, on tendit à appliquer aux infections, dès

leur début, de plus en plus, et avec le plus d'extension possible, le mode curatif à base de sulfure de carbone.

Le Ministère, d'accord avec la Commission consultative, recommanda l'application de cette méthode, en prenant à sa charge une partie des dépenses, et envoya en France des experts pour l'étudier sur place. On intensifia aussi l'étude des vignes américaines et celle de la greffe, en créant à cet effet des cours dans toutes les provinces dans lesquelles l'insecte avait fait son apparition.

On créa d'autres pépinières et d'autres planches à semis aux écoles de Caltagirone et Catania, de façon que leur extension atteignit 7 hectares dans tout le royaume.

D'autre part, le Ministère de l'Agriculture, afin d'obtenir de bons directeurs de pépinières de plants américains, invitait les Directeurs des Instituts supérieurs d'Agriculture à proposer à quelques-uns des meilleurs, parmi les nouveaux jeunes diplômés, de se rendre en France et se perfectionner dans l'étude de la viticulture américaine.

A cet effet, le Dr. Ottavi, de l'Ecole supérieure d'Agriculture de Milan, ainsi que le Dr. S. Martini, de l'Institut supérieur agricole de Pise, se rendirent à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier. Allèrent à cette même Ecole :

Le Dr. Frederico Paulsen, pour l'Institut supérieur Agricole de Portici ;

Celotti, Ingénieur œnologue de l'Ecole de Viticulture et Œnologie de Conegliano.

A ceux-ci se joignirent volontairement MM. Silva et Trentin, Ingénieurs œnologues de l'Ecole de Viticulture et Œnologie de Conegliano. De ces messieurs, seuls MM. Dr. Paulsen et Silva, Ingénieurs œnologues, furent nommés Directeurs de pépinières ; le premier eut à diriger la reconstitution des vignobles en Sicile, le second, celle de l'île d'Elbe.

Les explorations des vignobles permirent de constater que leurs conditions s'étaient empirées par rapport à celles de l'année précédente, aussi bien en Sicile que sur le continent.

En Sicile, non seulement par l'effet de la nouvelle infection découverte à Noto (Siracusa), centre de première importance, mais aussi par le développement pris par les infections dans les communes de Messine, Riesi, Butera, Mazzarino, Piazza Armerina, Caltagirone Niecemi et Lentini. Dans le continent, par l'effet de nouvelles découvertes à Anzano del Parco, Airuno, Mondovico, Triuggio et Marcallo, qui étendirent l'infection dans la Briance, et à Dolceacqua, Valle Srosia, S. Biagio, Soldani, Perinaldi, qui étendirent l'infection dans le canton de San Remo.

En Sardaigne et en Calabre, les explorations firent supposer un état de choses moins déconfortant que celui qu'on craignait, bien que le mal se fût déjà étendu sur presque tout le territoire des cantons de Sassari et Reggio. Dans le tableau suivant sont résumés les résultats de la campagne de l'année 1885.

	Superficie explorée		Nombre de centres découverts.
	reconnue indemne.	reconnue infestée.	
Province de Come	1.368,30 00	3,31 00	102
— — Milan	3.407,32 61	0,15 50	13
— — Porto Maurizio	5.305,40 29	0,52 71	173
— — Reggio Calabria	1.384,42 73	0,05 64	28
— — Caltanisetta	1.371,29 40	0,97 68	79
— — Messine	1.945,02 55	0,05 74	18
— — Girgenti	(a)	(a)	(a)
— — Siracusa	1.928,92 56	31,25 10	157
— — Catania	231,93 76	0,00 52	6
— — Sassari	591,05 23	0,00 11	1
Totaux Ha.	17.533,69 13	36,34 00	583

(a) Il ne fut pas fait de recherches à cause de la gravité des infections découvertes les années précédentes.

Résumé des infections découvertes et détruites de 1879 à 1895.

PROVINCES	Surface infestée Ha	Zone de protection Ha	Surface détruite Ha	Surface restant à détruire Ha	Années	Surface infestée Ha	Zone de protection Ha	Surface détruite Ha	Surface restant à détruire Ha
Como	28.20.03	28.49.61	40.10.84	16.58.80	1879	24.58.50	17.75.90	24.58 50	17.75.90
Milano	6.40.33	5.34.30	10.27.53	1.17.10					
P. Maurizio	1.64.24	4.83.34	6.47.58	»	1880	36.13.21	22.35.13	58.48.34	»
Caltanissetta	283.73.76	195.10.43	235.48.89	243.35.30	1881	59.71.00	41.47.16	22.21.31	75.96 85
Messina	43.61.27	31.00.78	79.27.86	45.34.19					
Lirgenti	1.44.02	4.56.74	4.34.05	1.66.71	1882	00.84.32	78.35.79	79.27.82	99.92.29
Sassari	145.42.78	20.37.87	0.01.65	165.79.00	1883	386.52.57	168.49.30	171.63.38	383.18.43
Reggio Calabria	103.87.17	6.71.91	1.91 50	108.67.58					
Catania	3.67.00	6.26.69	0.35.56	8.98.13	1884	37.96.33	14.09.18	6.45.59	45.59.92
Siracusa	61.79.35	1.85.33	0.21.84	63.42.82	1885	36.34.00	12 04.54	15.82.36	92.56.18
Totali	678.89.93	354.57.00	378.47.30	654.99 63		678.89.93	354.57.00	378.47.30	654.99.63

En juillet 1885, on créa la Pépinière royale de plants américains de Palerme, au début en tant que section de celle qui était la Station de Chimie agricole expérimentale, ensuite comme Corps autonome, avec le but de guider et faciliter la reconstitution du vignoble en Sicile, en mettant à la disposition des viticulteurs, au début gratuitement, puis au prix d'achat, le matériel choisi et garanti, produit de vignobles de pieds mères et de marcottières gouvernementales.

(*A suivre.*)

F. PAULSEN.

LA REPRISE EN PEPINIERES DES HYBRIDES DE BERLANDIERI

M. Kieffer, directeur de la Station viticole à Remich (Luxembourg), a publié dans le numéro 16 du 2 mai du *Journal viticole du Luxembourg*, l'article suivant :

Essais de greffage à la Station viticole de Remich (Luxembourg)

Des essais de greffage avec les hybrides de Berlandieri ont été faits l'année passée à la Station viticole de Remich. On sait que les vieux hybrides de Berlandieri ont le défaut de s'enraciner très difficilement en pépinière. En employant ces variétés, on obtient au greffage des pourcentages très bas et souvent les plants qu'on retire sont dans la première année très minces. Ce défaut n'a naturellement aucune influence sur les qualités des plants. Au contraire, selon nos expériences et celles de l'étranger, les vignes greffées sur les Berlandieri × Riparia sont remarquables à tous égards. On a essayé d'améliorer par hybridation et sélection cette catégorie de porte-greffes. Spécialement on a essayé de trouver des porte-greffes qui s'enracinent plus facilement en pépinière. *Teleki* (et Kober) sont arrivés par sélections prolongées au 8 B, 5 BB et 5 C, qui selon l'opinion des créateurs doivent être supérieures à tous égards aux variétés originaires. *Richter* a remplacé le Riparia par le Rupestris et a créé une série de Berlandieri × Rupestris qui doivent être plus vigoureux, plus faciles pour greffer et donner (au moins au Midi) une production plus abondante.

Nous avons essayé les porte-greffes en question, du point de vue de l'affinité et du développement et comparé avec les vieux hybrides de Berlandieri × Riparia. Nous arrivâmes aux résultats suivants.

Porte-greffes	Pourcentages au greffage avec			Moyenne des trois variétés
	Riesling	Elbling	Pinot blanc	
5 BB	49 %	52 %	53 %	51 %
Richter 57	59	48	41	49
Richter 110	25	54	50	43
Richter 99	46	45	40	43
41 B	33	47	43	41
420 A	18	40	40	33
161/49	20	31	46	32
Richter 31	16	16	18	16,5
157/11	13	20	15	16

En tout cas, il en résulte que les vieux hybrides de Berlandieri × Riparia sont dépassés par les nouvelles variétés et doivent être remplacés par eux. Il semble que Richter a tenu compte de ceci en créant les 57, 110 et 99.

Les bons résultats du 5 *BB* sont remarquables, d'autant plus que les boutures provenaient de nos établissements qui ne sont pas trop favorisés du climat. Par conséquent le matériel n'était pas aussi mûr que celui des hybrides de Richter provenant de Montpellier. *Le 5 BB a satisfait de tous les points de vue et était aussi supérieur à tous les autres en ce qui concerne le développement.* Les hy-

brides de Richter se comportaient mieux que les vins Berlandieri × Riparia, mais ils n'étaient pas si surprenants qu'on l'avait proclamé. Aussi leur maturation est tardive, ce qui est un défaut pour notre climat. Les pourcentages de reprise (16 à 33 %) du 420 A. 161-49, 31 et 157-11 mentionnés plus haut sont les mêmes que ceux que nous avons obtenus les années précédentes. Pour notre climat, les hydrides de provenance hongroise et autrichienne sont meilleurs que les hybrides français. Jusqu'à présent, nous n'avons pas encore pu faire des essais comparatifs, avec le 8 B.

KIEFFER.

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Odorance et bouquet des vins (Prof. L. Mathieu). — Rapport du directeur de l'Office international du vin sur la question de la prohibition (L. Douarche). — Codification de la législation en matière de contributions indirectes : alcools et vins. — Après l'agriculture, l'industrie concurrencée par la main-d'œuvre indigène (G. Coste). — Situation du marché des vins à fin décembre 1932. — Marine nationale : adjudication à Cherbourg. — Bibliographie

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Les travaux du vignoble ont pu recommencer dans notre région, grâce au soleil qui est revenu pour dessécher la surface des terres détrempées par les pluies trop fréquentes qui avaient recommencé, après quelques belles journées, entre la Noël et le Jour de l'An.

L'activité est grande à la campagne, mais nous remarquons que les fumures ne se font pas comme les autres années. Il est vrai que les pluies continues du mois de décembre n'ont pas incité les viticulteurs à faire des achats de fumiers et d'engrais. Nous leur conseillons de ne pas attendre trop tard pour employer surtout les engrais potassiques et phosphatés, ainsi que les fumiers et gadoues. La gêne des viticulteurs comme trésorerie restreindra certainement les fumures ; mais, comme nous l'avons déjà dit, les sacrifices qu'on fera, pour remonter les vignes affaiblies par les maladies cryptogamiques seront largement récupérés, par la récolte supplémentaire et de qualité, ainsi que par la santé des ceps de vignes.

Nous avons constaté, cette année, plus de mortalité due à « l'Esca » que les années précédentes. On peut arrêter cela, par les traitements d'hiver, aux compositions arsénicales qu'on se procure dans de bonnes maisons industrielles. Ce traitement a aussi l'avantage, comme nous l'avons déjà dit, de détruire les larves de Cochylis, de Pyrale et autres insectes, Altise par exemple.

Si ces traitements étaient généralisés, les invasions de vers de la grappe seraient bien moins importantes. Et l'on pourrait laisser mûrir les raisins pour faire du bon vin, surtout les blancs, que certains propriétaires vendangent depuis quelques années avant maturité complète, à cause des ravages des vers de la Cochylis et de l'Eudémis. Et cela, au moment où nous réclamons avec raison la production de vins de qualité.

Les produits à base d'arsenic et d'huile d'anthracène sont excellents et des meilleurs pour les traitements d'hiver, mais il faudrait les généraliser dans les diverses régions. Si les traitements ne sont faits que par de rares propriétaires viticulteurs, les papillons qui sortiront des larves des vignobles non traités envahiront aussi ceux qui ont reçu des traitements. Le viticulteur trouvera son bénéfice en détruisant, d'hiver, le plus possible de larves et d'œufs d'insectes nuisibles.

Nous avons reçu quelques lettres nous demandant quels sont les caractères de « l'Excoriose », qui n'est pas très connue dans certaines régions.

Dans quelques communiqués précédents, nous avons pourtant décrit sommairement l'aspect de la base des sarments attaqués par cette maladie d'origine cryptogamique, spécialement étudiée par M. Ravaz. Il appelle ce champignon

Phoma flacida. Les sarments ont une couleur grisâtre ou blanchâtre, avec des ponctuations noires. Ces ponctuations n'apparaissent souvent que sur la partie tournée vers le soleil. Les taches sont plus nombreuses et plus accentuées sur la base des sarments, où on constate des cicatrices et quelquefois des étranglements. Ces sarments se détachent facilement par la base et souvent au moindre choc. L'humidité favorise le développement de l'Excoriose, qui envahit surtout les Aramons, dans les plaines avec souches basses. Il est bon, à la taille, de supprimer tous les sarments atteints fortement d'Excoriose. On peut reconnaître l'Excoriose au printemps et en été ; mais c'est surtout en automne qu'elle est la plus apparente. On la confond quelquefois avec l'Anthracnose.

Continuer à mettre en place les racinés, par temps doux. Eviter de planter pendant les matinées de forte gelée. Faire un bon choix de variétés de racinés, en tenant compte de l'adaptation au sol. Essayer, dans les nouvelles plantations, les meilleures variétés d'hybrides plants directs, qui donnent des vins corsés et de bon goût et résistent aux maladies cryptogamiques, le Mildiou et l'Oïdium.

A la cave. — Les caves qui conservent le vin, pour attendre une reprise d'achats, avec relèvement de cours, doivent être surveillées et tenues propres. Comme les vins de cette année, dans le Midi, sont un peu anormaux, on a constaté qu'ils perdent leur acidité quils avaient à la décuvaison. A tel point que certains, d'après le Laboratoire de Nîmes, n'ont plus l'acidité voulue pour pouvoir circuler conformément aux derniers décrets. Il sera bon de faire un nouveau soutirage aux vins à conserver et ajouter de l'acide citrique.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Nos derniers marchés n'ont pas encore repris l'activité désirable. Il est vrai que les vins du Midi ont une si mauvaise réputation, cette année, qu'il ne faut pas s'attendre à des mouvements importants comme nous en avons constatés quelquefois, même au moment où l'on s'y attendait le moins !

Jusqu'à aujourd'hui, on n'est venu chez nous que pour faire « de bonnes affaires ». C'est-à-dire pour acheter des vins douteux à très faible degré, dans les prix de 50 à 80 francs, vins qui auraient dû aller à la distillerie, ce qui aurait dégagé et régularisé le marché. Le commerce traite ces vins faibles, sans couleur, et les mélange aux vins d'Algérie, pour faire un vin de consommation courante à un prix qui laisse de la marge aux négociants en gros et aux intermédiaires.

Voilà le mal dont nous souffrons, depuis la dernière récolte. On a trop fermé les yeux, cette année, pour les vins à faible degré, mal constitués, et laissé entrer dans les magasins de certains négociants de la région surtout, des vins qui auraient dû aller à la chaudière.

Une autre cause du marasme actuel, c'est l'attente du déblocage de la récolte 1931. Le commerce ne sait pas ce que cela donnera. Et il attend. Ce déblocage s'impose, dans les plus brefs délais, pour clarifier le marché.

Nous ne pensons pas que les vins débloqués pèsent beaucoup ; il n'y a pas à la propriété la quantité que l'on croit ; sauf dans les caves coopératives, qui ont fait respecter les décrets. Un grand nombre de propriétaires se sont débloqués, parce que, en raison peut-être de la récolte déficitaire, la surveillance de l'administration s'est fortement relâchée.

On fait même courir le bruit, que les Algériens, soutenus par leurs sénateurs et députés, achètent bon marché des vins faibles du Midi et en Vaucluse en vue du déblocage et des livraisons à la distillerie. Ce sont des conversations qui se colportent les jours des derniers marchés tenus dans les villes viticoles du Midi de la France.

Peut-être, à cause de l'aménagement final qui se prépare au ministère des Finances et qui attire l'attention de tout le monde, les manifestations bruyantes de notre région ont cessé ; malgré cela, les journaux politiques régionaux publient des communiqués de personnalités viticoles qui préconisent des remèdes et s'élèvent surtout contre la concurrence de l'Algérie.

Les divers grands groupements ont compris que leurs polémiques étaient pré-

judiciables aux causes qu'ils prétendent défendre. Et, le calme revenu, ils semblent s'être mis d'accord pour accepter les résolutions prises à Avignon.

Il faudrait un terrain d'entente entre la Métropole et l'Algérie. Cette dernière devrait comprendre que, la main-d'œuvre étant bien meilleur marché dans l'Afrique du Nord que dans la Métropole, quelques concessions devraient être consenties.

Pour venir en aide à la viticulture, sans mettre le gouvernement à la direction de toutes nos affaires agricoles, il faudrait, sans avoir à mobiliser une armée d'agents ou de fonctionnaires onéreux, imposer certaines obligations rationnelles, à la base. Par exemple, fixer un minimum de degré assez élevé aux diverses régions viticoles : 12 degrés pour l'Algérie, 9 degrés pour la région méridionale, 7 degrés 5 pour les autres régions.

Cela obligerait les propriétaires à laisser mûrir les raisins pour faire des vins supérieurs. Ce qui est indispensable en ce moment. Le mouillage serait ainsi réprimé à la base.

Arrêter toutes plantations de vignes nouvelles sur tout le territoire de France et d'Algérie.

Supprimer aussi le sucrage de tous les vins ordinaires, ne pas permettre la fabrication de vins de deuxième cuvée ni des piquettes pour consommation familiale.

Les vins au-dessous des degrés imposés devraient être distillés ou les moûts concentrés. On n'aurait plus besoin du blocage.

E. F.

Odorance et bouquet des vins. — L'appréciation des vins nouveaux, dès leur clarification après les premiers froids, donne en cette saison une actualité spéciale aux questions de dégustation, en particulier à l'épreuve des bouquets, si fréquemment l'objet de résultats discordants.

Si on appelle odorance la propriété présentée par les vins d'émettre des vapeurs odorantes, et bouquet l'ensemble des odeurs perçues, il est intéressant pour le dégustateur de connaître la relation entre l'odorance et les odeurs perçues.

L'odorance peut être représentée par l'ensemble des corps volatils odorants du vin : acides volatils organiques normaux ou accidentels, aldéhydes et acétals, éthers, corps spéciaux caractéristiques du cépage ou de la race de la levure, etc., etc.; son expression serait simple pour un seul corps volatif, par exemple une solution d'alcool dans l'eau ; l'odorance est alors en relations directe avec la richesse en alcool, et la dose de l'alcool, dans les limites où elle se trouve dans les vins, peut donner une idée nette de l'odorance ; mais dès qu'il s'agit d'un ensemble de corps volatils, cas du vin, si on peut énumérer ceux qui sont connus, il est par contre impossible d'exprimer l'intensité odorante de l'ensemble car, même si on pouvait déterminer la dose de chacun d'eux, les puissances odorantes spécifiques, c'est-à-dire de quantités égales de corps volatils, sont très différentes ; ainsi l'acide acétique est beaucoup plus odorant que l'acide propionique. De plus, les odeurs ne s'ajoutent pas simplement, elles réagissent les unes sur les autres, soit pour s'atténuer, soit pour s'exalter ; on ne pourrait donc exprimer l'odorance globale d'un vin par la somme des doses des corps volatils, même en admettant que l'analyse chimique puisse déterminer les doses exactes des différents corps volatils, ce qu'elle est bien loin de pouvoir réaliser.

Enfin, en supposant cette possibilité, le chiffre ainsi obtenu, même pour un seul corps volatil, ne correspondrait pas à l'intensité de l'odeur perçue, car celle-ci ne résulte que d'une action très indirecte de la quantité du corps odorant du vin ; elle est fonction d'une série de facteurs successifs assez indépendants les uns des autres, tout d'abord de la quantité de vapeur émise par le liquide, puis de la fraction entraînée par l'air aspiré, puis de celle condensée par la muqueuse olfactive où se produit le premier stade par l'excitation de l'organe sensoriel externe, enfin celle-ci est plus ou moins bien transmise au centre cérébral où elle déclenche le travail mental de perfection variable, lequel

aboutit à la perception, se traduisant par la nature du corps odorant et l'intensité relative de l'odeur.

On se rend ainsi compte que si notre organe olfactif offre une sensibilité qui nous permet de déceler des doses infinitésimales des corps odorants que l'analyse chimique la plus délicate ne peut saisir, par contre, s'il peut encore nous permettre de classer des odeurs par ordre d'intensité, il est inapte à nous donner des notions quantitatives précises sur les doses des corps odorants du vin ; là, l'analyse chimique reprend sa supériorité ; ainsi les dégustateurs ne peuvent évaluer avec exactitude les degrés d'alcool ou d'acidité globale et encore moins celles de l'acidité fixe ou volatile.

Ces faits expliquent aussi que si l'odorance est une propriété bien déterminée, le bouquet correspondant perçu dépend des conditions réalisées par la dégustation.

Prof. L. Mathieu,
Agrégé des Sciences Physiques et Naturelles,
Directeur de l'Institut Œnologique de France.

Rapport du Directeur de l'Office International du Vin sur la question de la prohibition. — Conformément aux décisions du Comité dans sa session de juillet dernier, le Directeur de l'Office International du Vin a ouvert une enquête auprès des divers pays viticoles pour leur demander les moyens pratiques, envisagés dans chacun d'eux, par les groupements viti-vinicoles, en vue de profiter de l'ouverture du marché américain lorsqu'aura pris fin le régime sec.

A la date du 1er décembre, aucune réponse précise n'était parvenue, si ce n'est l'indication donnée par la plupart des pays viticoles que la question de l'ouverture du marché américain, surtout depuis les élections du 8 novembre, était à l'étude des principales associations viticoles et des maisons d'exportation de vin.

De la documentation reçue à l'Office, il résulte qu'il n'est pas impossible que l'ancienne législature, qui va se réunir à partir du 5 décembre, abolisse la loi Volstead avant le 1er mars, date de l'expiration des pouvoirs de cette législature.

Mais, s'il est à peu près certain que le régime sec sera aboli en ce qui concerne la bière, il est douteux qu'il le soit immédiatement pour le vin. On sait, en effet, que les producteurs américains, notamment ceux de Californie, feront tous les efforts nécessaires pour s'assurer le bénéfice exclusif du marché national pour les vins de Californie.

Il faudra attendre la réunion du nouveau Congrès, qui n'aura lieu normalement qu'en décembre 1933, pour que soit examinée la possibilité de la suppression du 18e amendement qui figure dans la Constitution des Etats-Unis, et dont l'abolition ne peut être obtenue que par un vote réunissant la majorité des deux tiers des voix dans les deux Chambres, et les trois quarts également des 48 Etats des Etats-Unis.

Dans l'état actuel des choses, le nouveau Congrès qui vient d'être élu le 8 novembre, mais qui ne se réunira qu'à la fin de 1933, comprendra : à la Chambre, 323 députés humides, 26 secs et 86 douteux ; tandis que le Sénat comprendra 61 humides, 30 secs et 5 douteux.

D'ores et déjà, le Président de la Commission du règlement de la Chambre, qui prépare l'ordre du jour des séances, a annoncé qu'il ferait tout son possible pour obtenir une modification de la loi Volstead à la réunion du 5 décembre 1932 du Congrès actuel.

Il résulte d'une étude de M. Edouard Schuler, ancien Consul des Etats-Unis, que, sauf une dizaine d'Etats, qui étaient déjà secs avant l'instauration officielle du régime de la prohibition, et qui le resteront toujours, la grande majorité des Etats des Etats-Unis est disposée à adopter une modification de la loi Volstead, en élevant le degré des boissons alcooliques dont la consommation et la vente seraient autorisées en Amérique.

Pour avoir une idée de l'importance du marché qui serait ainsi ouvert pour

leurs vins aux divers pays viticoles, il suffit de rappeler les statistiques d'importation des vins aux Etats-Unis :

Importations de vins, aux Etats-Unis (en milliers de gallons)

Produits :	Années 1900	1910	1913
Champagnes et mousseux	827	1.051	749
Vins en fûts	2.534	7.101	4.427
Vins en bouteilles	316	822	678
Total	3.677	8.974	3.854
Principaux pays d'origine :			
Italie	335	3.806	2.152
France	1.324	1.552	1.115
Espagne	663	1.760	1.027
Allemagne	1.017	967	647
Portugal	82	278	159

Il est facile de constater par ces statistiques que l'année 1910, qui a été la plus importante au point de vue des quantités de vins étrangers importés aux Etats-Unis, n'a pas atteint le chiffre de 9 millions, soit moins de 400.000 hectolitres.

Par contre, 1.800.000 hectolitres de vins produits presque exclusivement par la Californie, ont été consommés cette même année 1910 aux Etats-Unis.

Il est donc à présumer que, pour le Vin courant, les Américains se fourniront d'abord chez eux et qu'ils feront appel à l'étranger pour les vins de cru et de qualité.

Si l'on compare les chiffres de consommation du vin avec ceux de la consommation de la bière aux Etats-Unis, on s'aperçoit que la moyenne de cette consommation, par tête d'habitant et par an, était de 2 litres à peine pour le vin, et de 70 litres pour la bière, entre 1900 et 1915.

Les statistiques officielles du Gouvernement Fédéral montrent qu'en 1914, les Etats-Unis ont bu 90 millions d'hectolitres de bière, contre un peu moins de 2 millions d'hectolitres de vin.

Signalons en terminant que si, comme tout porte à le croire, l'ouverture du marché américain intéressera avant tout les vins de cru et de qualité, il deviendra indispensable que les gouvernements des pays viticoles prennent toutes mesures utiles pour protéger leurs vins contre les fraudes et les usurpations d'appellations. On sait que, dès maintenant, des envois ont été faits aux Etats-Unis d'étiquettes et de bouchons étampés qui permettraient de se livrer à la fraude sur une vaste échelle.

Enfin, il y aura lieu d'envisager, lorsque le régime sec aura été abrogé, la question des droits de douane.

Si le tarif de 1920 est maintenu, il constituerait, on peut le dire, une prohibition détournée. Le droit de douane, en effet, était en 1820, par gallon, de un dollar et quart pour les vins non mousseux, de 6 dollars pour les champagnes et mousseux, et de 5 dollars le gallon-degré pour les spiritueux. Par contre, ce droit n'était que de un dollar par gallon de bière importée.

Nous pensons avoir ainsi examiné la question de l'ouverture du marché américain après la fin de la prohibition, de façon objective.

Il ne faudrait pas faire naître des espoirs exagérés parmi les vignerons de tous les pays. Mais il faut envisager, dès maintenant, dans tous les groupements viti-vinicoles du monde, les moyens à employer pour protéger un produit essentiel de l'économie nationale des pays viticoles, qui ont besoin, plus que jamais, de pouvoir trouver une clientèle dans toutes les régions du monde.

En tout cas, la fin du régime sec aux Etats-Unis sera d'un grand effet moral, car elle marquera la chute irrémédiable d'un système qui avait confondu l'abstinence avec la tempérance, pour le plus grand préjudice de la viticulture mondiale.

L. Douarche.

Codification de la législation en matière de contributions indirectes (1)

Alcools et vins

La législation en matière de contributions indirectes présente un caractère particulièrement touffu, en raison de la façon même dont elle a pris naissance : les textes, depuis le Premier Empire et même depuis l'époque révolutionnaire, se sont accumulés sans qu'une coordination raisonnée soit intervenue pour constituer avec eux un ensemble où les dispositions ultérieures aient été rattachées aux dispositions primitives et fondamentales dans un ordre systématique. Un pareil travail s'imposait en raison des difficultés mêmes éprouvées par les employés des contributions indirectes aussi bien que par les contribuables pour connaître leurs droits et leurs obligations à travers les textes successifs et la masse imposante des décisions interprétatives de la jurisprudence et de l'administration, qui souvent apportaient des dérogations de détail aux mesures en vigueur.

Tel est l'esprit dans lequel a été entrepris ce travail de codification dont le premier décret paru au *Journal officiel* du 4 janvier 1927 pose la première pierre. Il traite toute la matière des boissons et des liquides et sera suivi d'autres décrets relatifs aux impôts sur des moyens de transport et sur les objets divers.

Nous nous proposons, dans les pages suivantes, de résumer aussi brièvement que possible les dispositions de ce décret en ce qui concerne les alcools et les vins.

Le livre premier de l'annexe au dit décret traite du régime économique actuel de l'alcool. Il aborde, dans son titre premier, la question de la production et de l'importation de l'alcool.

L'alcool est fabriqué par l'Etat, sauf lorsqu'il provient de la distillation des vins, cidres, poirés, marcs, lies et fruits frais. Les genièvres sont soumis à un régime spécial résumé à l'article 4 subséquent (chapitre premier, article premier).

L'alcool réservé à l'Etat ne peut être rétrocédé par lui que pour des usages industriels ou médicaux et, dans la limite d'un certain contingent (40.000 hectolitres), par la conservation des fruits frais et sucs de fruits frais. Il est enfin prévu une rétrocession de l'Etat en faveur des chimistes, des constructeurs et pour les essais faits en vue de la mise au point d'un nouveau combustible : le carburant national (ibid. article 2).

Le ministre des Finances fixe le prix d'achat et le prix de vente des alcools d'industrie (article 3).

Les genièvres produits dans certaines conditions et dans la limite d'une certaine quantité ne sont pas réservés à l'Etat (article 4). Le prix de vente de ces genièvres est établi en fonction du prix de vente moyen des alcools de vin au moyen d'une surtaxe qui égalise les deux prix (article 4).

Les dispositions précédentes sont applicables à l'Algérie et l'Etat se réserve les alcools provenant de la distillation, à l'état frais, des figues, des dattes et des caroubes (article 5).

Après la question de la production de l'alcool traitée par le chapitre premier du Titre premier, le chapitre II traite du régime général appliqué aux alcools à l'importation : l'Etat se réserve le droit d'importer les alcools d'origine ou de provenance étrangère ou coloniale (article 7).

Des dérogations sont prévues à la mesure précédente, mais les alcools importés sous ce régime de faveur doivent acquitter une surtaxe destinée à égaliser leur prix avec le prix d'achat et de cession par l'Etat des alcools cédés pour la conservation des fruits frais et sucs de fruits, en vigueur au moment du dédouanement (article 8).

Toutefois, sont exemptés de la surtaxe visée à l'article 8, dans les limites d'un certain contingent (200.000 hect. d'alcool pur jusqu'au 31 décembre

(1) A la demande de nos lecteurs, nous reproduisons les textes codifiés qui, avec les lois de 1929, 1930 et 1931, constituent le statut actuel des alcools et des vins. — (N.D.L.R.)

1929), les rhums et tafias originaires des colonies françaises présentant certains caractères spécifiques.

Les rhums et tafias coloniaux importés hors contingent sont soumis à la surtaxe visée à l'article 8 (article 10).

TITRE II

Régime des alambics et autres appareils propres à la fabrication ou à la rectification des alcools

Ce titre comprend deux catégories de dispositions, celles qui s'adressent aux fabricants ou commerçants d'appareils à distiller, celles qui concernent les détenteurs d'appareils pour la fabrication des alcools :

Tout fabricant ou commerçant d'appareils à distiller est tenu, trois jours avant le commencement de sa fabrication ou de son commerce, de faire, au bureau de la régie, la déclaration du nombre, de la nature et de la capacité des appareils ou portions d'appareils qu'il aura en sa possession à son domicile ou ailleurs (article 11).

Il est tenu de tenir registre des entrées d'appareils fabriqués ou reçus et de ses livraisons d'appareils ou portions d'appareils avec le nom et la demeure des personnes auxquelles il a livré. Des pénalités, visées à l'article 21 subséquent, sanctionnent les manquements aux dispositions précédentes lorsque des manquants injustifiés ont été relevés par les agents de l'administration tenus aux vérifications réglementaires (article 12).

Les appareils à distiller ne peuvent circuler qu'accompagnés d'acquits à caution qui ne seront déchargés qu'après que les appareils en question auront été reconnus au lieu de distillation ou au point de sortie du territoire s'ils sont expédiés à l'étranger. Les bouilleurs de cru déplaçant des appareils leur appartenant dans le ressort de leur recette buraliste n'acquittent que le seul droit de timbre pour le coût des acquits à caution (article 15).

La deuxième catégorie de dispositions visées par le Titre II concerne les détenteurs d'appareils à distiller. Ils sont tenus, dans les vingt jours qui suivent l'entrée en possession de l'appareil, de faire une déclaration au bureau de la régie sur le nombre, la nature et la capacité des appareils ou portions d'appareils détenus. Ceux-ci sont poinçonnés et scellés pendant le temps où il n'en est pas fait usage, et soumis, scellés ou non scellés, au contrôle des employés de la régie auxquels ils doivent être présentés à toute réquisition.

Les bouilleurs de cru bénéficient (voir article 80 subséquent) du privilège de n'être soumis au contrôle susvisé que dans le local où se trouve l'appareil et dans des intervalles de temps bien déterminés (article 16).

Dans Paris, il est interdit de détenir des appareils à distiller ; il n'est accordé des licences que dans certaines conditions et elles sont toujours révocables (article 17).

Certains détenteurs d'alambics, désignés sur avis du Comité consultatif des Arts et Manufactures, peuvent être dispensés de la formalité du scellement et des visites de nuit prévues à l'article 80. Ce sont, en particulier, les établissements scientifiques et les pharmaciens diplômés. Ils sont pourvus d'autorisation individuelle délivrée par la régie à titre toujours révocable (article 18).

L'article 21 prévoit certaines pénalités comme sanction aux dispositions du Titre II : les contraventions sont punies d'une amende de 500 à 5.000 francs, de la confiscation des appareils et boissons et du remboursement des droits fraudés.

Ces peines s'appliquent non seulement aux fraudeurs, mais aux personnes qui ont facilité la fraude.

Le fabricant ou commerçant expéditeur d'appareils ou portions d'appareils à distiller sera rendu responsable de leur circulation frauduleuse jusqu'à preuve du contraire.

Le Titre III aborde le fond de la question en traitant longuement du régime fiscal de l'alcool.

(A suivre.)

Après l'agriculture, l'industrie concurrencée par la main-d'œuvre indigène. C'était inévitable, et nous l'avions prévu depuis longtemps. Il devait arriver un jour où la finance, après avoir créé la surproduction agricole et viticole dans l'Afrique du Nord, s'aviserait d'y établir des industries qui, grâce au vil prix de la main-d'œuvre, feraient une concurrence ruineuse aux industries de la Métropole.

C'est ce qui s'est déjà passé en Grande-Bretagne, où les financiers de la Cité ont employé leurs capitaux à créer dans l'Inde des industries textiles et métallurgiques, au grand dommage des industries anglaises.

Pour notre industrie, ce danger est en voie de rationalisation ; on en a la preuve dans la liste des marchandises en provenance de Tunisie, qui bénéficient de la franchise des droits de douane à leur importation en France. Cette liste, publiée au *Journal officiel* du 11 décembre 1932, est significative ; nous ne pouvons affirmer, faute de renseignements suffisants, que tous les produits qui s'y trouvent portés sont déjà manufacturés en Tunisie, mais, le seul fait que l'accès du marché français leur est librement ouvert en encouragera la production, tant est grand l'avantage de la main-d'œuvre indigène, dont le prix est encore plus bas en Tunisie qu'en Algérie.

Cette liste comprend, non seulement, comme par le passé, des produits agricoles (céréales, huiles d'olive, outre les vins, qui ont un régime spécial), mais encore une longue série de produits industriels :

Semoules et pâtes d'Italie, biscuits, produits de confiserie, chocolat, etc..;
Produits chimiques, tels que sels de plomb, de soude, alcools méthyliques, acide stéarique, nitrobenzine, créosote, celluloïd, teintures dérivées du goudron de houille ;
Vernis et peintures, encres à écrire ou à dessiner, crayons couleur ;
Savons, bougies, poteries et carreaux céramiques, huiles et tourteaux de lin et de coton ;
Fils de coton, à l'exception de quelques spécialités ;
Tissus et articles confectionnés en tissus, à l'exception de quelques spécialités ;
Papiers et leurs applications, sauf quelques exceptions ;
Peaux tannées et corroyées, sauf exceptions ;
Guêtres, molletières, jambières, chaussures en pelleterie, parties de chaussures ;
Maroquinerie, valises, sacs à main, sacs de voyage ;
Machines à écrire ou à calculer ;
Coutellerie, articles de ménage ;
Peignes et démêloirs en métal, caoutchouc, celluloïd, caséine, etc... ;
Réservoirs, cuves et fûts en fer, en fonte ou en acier ;
Futailles vides, cerclées en bois ou en fer ;
Articles de bimbeloterie, sauf exceptions ; pinceaux et brosses à peindre ou à dessiner, vannerie, sparterie, etc...

Nos Chambres de Commerce se rendent-elles compte de la situation qui sera faite aux fabricants de ces articles, lorsqu'ils verront apparaître sur le marché les articles tunisiens, fabriqués par des ouvriers gagnant 4 ou 5 francs par jour ?

Nous subissons une grave crise de chômage ; l'importation tunisienne nous donnera un supplément de plusieurs milliers de chômeurs, au grand détriment des finances publiques comme des particuliers, notamment des viticulteurs, qui perdront autant de consommateurs.

Comment se fait-il que ce soit notre Gouvernement qui ouvre lui-même la porte à cette concurrence redoutable ? A-t-il perdu l'esprit ? Est-ce l'industrie tunisienne qui lui paiera des impôts ?

Nous avons un Sous-Secrétariat d'État de l'Économie nationale ; son titulaire, M. Raymond Patenôtre, sait bien que la concurrence d'une main-d'œuvre indigène à vil prix est de nature à abaisser le niveau d'existence du travailleur français, c'est ce qu'il nous déclarait le 31 août. Il lui appartient d'intervenir vigoureusement pour mettre un terme à des pratiques qui offrent le plus grave danger pour l'économie nationale toute entière.

La question de la concurrence coloniale est maintenant posée au point de vue industriel comme au point de vue agricole ; il faut qu'elle soit résolue.

Gustave Coste.

Situation du marché des vins à fin décembre 1932. — Le *Journal Officiel* du 14 janvier a publié les chiffres relatifs au dernier mois de 1932. En voici le résumé :

Sorties : 4.199.668 hectolitres, dont 1.462.062 hectolitres pour l'Algérie. Consommation taxée : 3.770.124 hectolitres.

Stock du commerce : 13.653.496 hectolitres.

Les sorties de la propriété et la consommation taxée accusent des diminutions importantes tenant surtout à ce que les comptes ont été arrêtés par l'Administration des Contributions indirectes, bien avant le 31 décembre. H. A.

Marine nationale. — Adjudication à Cherbourg, le 26 janvier 1933, pour la fourniture de : Vin rouge à 9 et 10 degrés.

Importance de la fourniture : Vin rouge à 9 degrés, 5.250 hectolitres ; Vin rouge à 10 degrés, 1.000 hectolitres.

Durée du marché : deux mois et demie.

Cautionnement : 5 % du montant de la soumission.

Pour renseignements complémentaires et cahier des charges, s'adresser au Service des Subsistances et Habillement, à Cherbourg, ou au Ministère de la Marine, Direction Centrale de l'Intendance Maritime, Bureau des Subsistances.

Cherbourg le 27 décembre 1932.

Bibliographie

Traité de Pathologie générale, par Gabriel et Madeleine Arnaud. — (Librairie Lechevalier, 12, rue de Tournon, Paris. — Prix, 750 fr.). — Les deux premiers volumes de ce volumineux Traité, qui atteindrait, quand il sera complet, le prix de 2.000 francs, viennent de paraître, avec un atlas de planches colorées. La plus grande partie du tome I est consacrée aux maladies de la vigne, la suite et le 2e volume comprennent les maladies des arbres fruitiers.

Agriculture (aide-mémoire de la collection Dunod, 1933. — Prix : 20 fr.), par M. A. Lecomte, ingénieur régional de l'Agriculture. — Cet excellent aide-mémoire résume en un texte serré toutes les connaissances agricoles, viticoles, législatives, grâce à la collaboration de techniciens compétents qu'a su s'adjoindre M. A. Lecomte, ancien professeur d'agriculture à l'Institut National agronomique.

Le chapitre relatif à la Viticulture a été rédigé par M. P. Marsais, ingénieur agronome.

Jean Ribéreau-Gayon : *Oxydations et réductions dans les vins ; vieillissement et casses.* — La Librairie Delmas, à Bordeaux, vient de publier une nouvelle édition, la deuxième, de la thèse de M. J. Ribéreau-Gayon, travail de valeur œnologique et qui a été grandement approuvé par les savants et aussi par les viticulteurs. L'auteur a développé certains chapitres dans ce nouveau volume où les viticulteurs trouveront les plus récentes et les plus complètes données sur les diverses casses ferriques et autres et sur le vieillissement des vins. L'édition a été particulièrement soignée au point de vue typographique.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 9°, 170 à 185 fr.; 10°, 185 à 200 fr.; Corbières 11°, 210 fr. et au-dessus; Vin blanc ordinaire, 210 fr. et au-dessus; Vin blanc supérieur, 220 fr. et au-dessus.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires 8°5 à emporter, 215 fr. et au-dessus; 9°, 250 fr. et au-dessus; 10°, 230 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ½ à 9°, 250 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 270 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 570 fr. à » fr.; vin blanc dit de comptoir, à 620 fr. Picolo, 610 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1.000 fr. et au-dessus; la pièce rendue dans Paris, droits compris.

BORDEAUX. — Vins rouges 1929, 1ers crus Médoc, de 21.000 à 25.000 fr.; 5es crus, de 6.000 à 7.000 fr.; Bourgeois Bas-Médoc, de 2.800 à 3.200 fr.; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 6.000 à 23.000 fr.; 2es crus, de 4.000 à 5.500. — Vins rouges 1930, 1ers crus Médoc, de 5.000 à 6.000 francs; 1ers crus Graves, 3.000 à 4.200 fr.; 2es crus, 2.600 à 2.800 fr. le tonneau de 900 litres. — Vins blancs 1929, 1ers Graves supérieurs, de 4.200 à 4.800 fr.; Graves, 3.300 à 3.800 fr. en barriques en chêne.

BEAUJOLAIS. — Mâcon 1res côtes, de 375 à 400 fr.; Mâconnais, 300 à 350 fr.; Blancs Mâconnais 2e choix, 425 à 450 fr.; Mâcon, 1res côtes, 600 à 700 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 250 à 360 fr. Vins blancs de Blois, 225 à 330 fr.

Vins de Touraine : Blancs, 12 à 13 fr. le degré.

Vins d'Anjou : Rosés, 300 à 400 fr.; Rosés supérieurs, 11 à 13 fr. le degré Blancs supérieurs, 600 à 800 fr.; Blancs têtes, 800 à 900 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1932, 800 à 900 fr.: Gros plants 1932, 380 à 420 fr. Noah de 180 à 200 fr. la barrique de 225 litres.

ALGÉRIE. — Vins 1932: Rouge, de 14 fr. » à 16 fr. 50 le degré. Vins blancs, de rouges, 14 fr. » à 15 fr. 50.

MIDI. — *Nîmes (16 janvier 1933). — Cote officielle :* Vins de qualité courante, 6°5 à 8°, 65 à 100 fr.; Montagne, 7°5 à 8°, 95 à 113 fr.; Costières, 8 à 11°, 145 à 175 fr. Trois-six B. G., 810 à 825 fr.; trois-six de marc, 760 à 780 fr. Eau-de-vie de marc, de 750 à 770 fr. Vins blancs de blancs, 8 à 10°, 120 à 160 fr.

Montpellier (17 janvier) — Vins rouges 1932, de 6° à 7°5, de 65 à 85 fr.; 7°5 à 8°5, de 95 à 120 fr.; Esprit de vin à 86°, à 820 à 825 fr.; Marc à 86°, 770 à 780 fr.; Eau-de-vie de marc à 52°, 760 à 780 fr.

Béziers (12 janvier). — Plaine, 7° à 9°5, de 82 à 130 fr.; Coteau 8° à 9°5, de 120 à 150 fr.; Blancs supérieurs, 150 fr.; 3/6 de marc 86°, de 810 à 815 fr.; Eau-de-vie de marc 52°, de 800 à 805 fr.; 3/6 pur vin 86°, 860 à 870 fr.

Minervois (15 janvier). — Marché d'Olonzac. Vins rouges, de 13 à 16 fr. le degré, suivant degré, qualité et conditions d'enlèvement, avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (14 janvier). — Vins 7° à 10°, de 11 fr. 50 à 15 fr. 50 le degré. (Chambre de commerce).

Carcassonne (14 janvier). — De 7° à 10°, de 12 fr. 50 à 16 fr. le degré.

Narbonne (12 janvier). — Vins rouges 11° et au-dessus de 13 fr. 50 à 16 fr.

Alsace. — Vins blancs courants nouveaux : H.-Rhin de 260 à 300 fr.; vieux, de 240 à 280 fr. — B.-Rhin, de 200 à 260 fr.; vieux, 220 à 270 fr. — Vins blancs supérieurs : H.-Rhin, de 320 à 360 fr.; vieux de 320 à 400. — B.-Rhin, de 250 à 270 fr.; vieux, de 300 à 360.

PLANTS DE VIGNE, Syndicat des viticulteurs pépiniéristes du Midi, marché du 10 janvier 1933. — Variétés courantes : racinés, 200 à 350 fr. le mille; greffés-soudés, 700 à 900 fr. le mille. Variétés spéciales (Berlandieri, etc.), à partir de 500 fr., épuisés. Selon quantités, variétés et porte-greffes. Majoration de détail : 20 %.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, les 100 kilos, 107 francs ; orges, 72 fr à 74 fr. ; escourgeons, 61 fr. à 71 fr. ; maïs, 79 fr. » à 85 fr. » ; seigle, 69 fr. » à 73 fr. » ; sarrasin, 83 fr. à 87 fr. ; avoines, 74 fr. » à 78 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés, de 50 fr. 18 à 52 fr. 93. Chicago, 41 fr. 17 à 43 fr. 15. — Sons, 47 fr. à 52 fr. — Recoupettes, de 38 à 46 fr. ; remoulages, de 40 à 60 fr.

Pommes de terre. — Hollande, 70 à 90 fr. ; saucisse rouge, 40 à 55 fr. ; sterling, 35 à 42 fr. ; Rosa, 70 à 75 fr. ; nouvelles du Midi, 180 à 240 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 105 fr. à 140 fr. ; paille d'avoine, de 105 fr. à 140 fr. ; paille de seigle, 105 fr. à 140 fr. ; luzerne, 190 fr. à 225 fr. ; foin, 180 fr. à 250 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 425 à 450 fr. ; féveroles, de 64 à 66 fr. ; sainfoin, 130 à 140 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 84 fr. » ; d'arachide blanc extra, 78 fr. à fr. ; Coprah, 68 fr. ; Arachides courant, 65 fr. »

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, de 208 fr. 50 à 209 fr 50.

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœufs, 5 fr. » à 14 fr. ». — Veaux 5 fr. » à 15 fr 50. — Moutons. 7 fr. » à 28 fr. 90. — Demi-Porc, 7 fr. » à 11 fr. ». — Longe, de 7 fr. » à 13 fr. 20.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. » le kg. Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 80 ; sulfate de potasse 46 %, 94 fr. » ; chlorure de potassium 49 %, 68 fr. 70 ; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 94 fr. » à 98 fr. 75 les 100 kgs. - Nitrate de chaux 13° d'azote, 79 fr. » à 82 fr. » les 100 kgs ; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 99 fr. 50 à 102 fr. 50 ; *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — Phosphates : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 52 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 103 francs. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 7 fr. 75 ; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 6 fr. 50 l'unité.

Soufres : Sublimé, 115 fr. ; trituré, 92 fr. — Sulfate de cuivre, gros cristaux, 187 fr. 100 kgs ; neige, 192 fr. ». — Sulfate de fer, cristallisé 100 kgs, 33 fr. — Chaux, 31 fr. — Chaux blutée, de 9 à 105 fr. la tonne. — Dolomagnésie, 25 fr. les 100 kilos logés départ usines. — Plâtre cru tamisé, 60 fr. — Carbonate de soude, 95 à 105 fr. les 100 kg. — Nicotine à 800 gr., 350 fr. le litre. — Arséniate de plomb 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — Arséniate de chaux calarsine en poudre) Dose d'emploi : 500 grs. par hectolitre de bouillie. En fûts fer, de 50 kgs, 5 fr. 25 le kg. En fûts fer de 20 kgs, 8 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 2 kgs., 7 fr. 25 le kg En boîtes fer de 1 kg., 5 fr. 25 le kg. — Suifs glycérinés, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos, Raisins du Midi, blancs, 245 à 310 fr. — Bananes Canaries, 400 à 450 fr. — Citrons, 250 à 400 fr. — Mandarines, 180 à 250 fr. — Oranges, 180 à 250 fr. — Marrons français, 100 à 180 fr. — Figues sèches, 250 à 3 0 fr. — Noix sèches, 250 à 450 fr. — Poires de choix, 500 à 1.100 fr. ; communes, 80 à 200 fr. — Pommes communes, 80 à 220 fr. — Pommes de choix, 380 à 800 fr. — Tomates d'Algérie, 240 à 320 fr. — Haricots verts, de 300 à 580 fr. — Artichauts, 70 à 180 fr. le cent. — Choux-fleurs, de 40 à 400 fr. le cent. — Choux de Bruxelles, de 70 à 140 fr. — Laitues du Midi, de 60 à 125 fr. le cent. — Epinards, de 120 à 180 fr. — Carottes de Meaux, de 50 à 85 fr. — Endives, 200 à 250 fr. — Navets, de 50 à 150 fr. les 100 bottes.

Le gérant : Jules Legrand.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.